SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

Anno 148° — Numero 215

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Sabato, 15 settembre 2007** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06 85081

La **Gazzetta Ufficiale,** *oltre alla* **Serie generale,** *pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale* (pubblicata il mercoledì)
2ª Serie speciale: *Comunità europee* (pubblicata il lunedì e il giovedì)
3ª Serie speciale: *Regioni* (pubblicata il sabato)
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami* (pubblicata il martedì e il venerdì)
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici* (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)

SOMMARIO

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA GIUSTIZIA

DECRETO 3 settembre 2007.

Riconoscimento, alla sig.ra Silva Palumbo Simone Cristina, di titolo di studio estero, quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di psicologo.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA GIUSTIZIA CIVILE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, recante norme di attuazione del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, a norma dell'art. 1, comma 6 del decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286 e successive integrazioni;

Visto altresì il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 115, di attuazione della direttiva 89/48/CEE del 21 dicembre 1988, relativa ad un sistema generale di riconoscimento di diplomi di istruzione superiore che sanzionano formazioni professionali di durata minima di tre anni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 5 giugno 2001, n. 328, contenente «Modifiche ed integrazioni della disciplina dei requisiti per l'ammissione all'esame di Stato e delle relative prove per l'esercizio di talune professioni, nonché della disciplina dei relativi ordinamenti»;

Vista l'istanza della sig.ra Silva Palumbo Simone Cristina, nata a Santo Antonio do Monte (Brasile) il 9 gennaio 1967, cittadina brasiliana, diretta ad ottenere, ai sensi dell'art. 12 del sopra indicato decreto legislativo, il riconoscimento del titolo professionale brasiliano di psicologa ai fini dell'accesso all'albo e l'esercizio in Italia della professione di psicologa;

Preso atto che la richiedente ha conseguito il titolo accademico di «Bacharelado e Formacao de Psicologos» presso l'«Istituto de Ensino Superior e Pesquisa - INESP» il 16 dicembre 1994, del titolo «Curso de especializacao em saude mental» conseguito presso l'«Ecola de Saude de Minas Gerais» il 3 dicembre 1997 e del «Titulo de Mestre em Engenharia de Producao» conseguito presso l'«Universidad Federal de Santa Catarina» il 21 giugno 2003;

Considerato che la richiedente è iscritta presso il «Conselho Regional de Psicologia 4º Regiao MG» dal 26 gennaio 1995;

Preso atto che l'istante ha documentato lo svolgimento di attività professionale in qualità di psicologo presso il comune di Divinòpolis (Brasile), nonché attività di formazione;

Viste le conformi determinazioni della Conferenza dei servizi nella seduta del 12 aprile 2007;

Considerato il conforme parere del rappresentante del Consiglio nazionale di categoria, nella seduta sopra citata;

Ritenuto che, alla luce della normativa di cui sopra, la formazione accademica e professionale della richiedente appare completa ai fini dell'iscrizione nella Sezione A dell'albo degli psicologi e che pertanto non sia necessaria l'applicazione di alcuna misura compensativa;

Visti gli articoli 6 del decreto legislativo n. 286/1998 e 14 e 39, comma 7 del decreto del Presidente della Repubblica n. 394/1999, per cui la verifica del rispetto delle quote relative ai flussi di ingresso nel territorio dello Stato di cui all'art. 3 del decreto legislativo n. 286/1998 non è richiesta per i cittadini stranieri già in possesso di un permesso di soggiorno per lavoro subordinato, lavoro autonomo o per motivi familiari;

Considerato che la richiedente possiede un permesso di soggiorno rilasciato dalla questura di Torino, rinnovato in data 14 settembre 2006, con scadenza il 29 novembre 2008, per motivi familiari;

Visto l'art. 49, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 31 agosto 1999, n. 394;

Visto l'art. 6, n. 2, del decreto legislativo n. 115/1992, sopra indicato;

Decreta:

Alla sig.ra Silva Palumbo Simone Cristina, nata a Santo Antonio do Monte (Brasile) il 9 gennaio 1967, cittadina brasiliana, è riconosciuto il titolo professionale di cui in premessa quale titolo valido per l'iscrizione all'albo degli psicologi, sezione A e l'esercizio della professione in Italia.

Roma, 3 settembre 2007

Il direttore generale: PAPA

07A07905

DECRETO 3 settembre 2007.

Riconoscimento, alla sig.ra Cocu Elena, di titolo di studio estero, quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di tecnologo alimentare.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA GIUSTIZIA CIVILE

Visti gli articoli 1 e 8 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 115, di attuazione della direttiva n. 89/48/CEE del 21 dicembre 1988 relativa ad un sistema generale di riconoscimento di diplomi di istruzione superiore che sanzionano formazioni professionali di durata minima di tre anni;

Visto il decreto legislativo 8 luglio 2003, n. 277, di attuazione della direttiva n. 2001/19 che modifica le direttive del Consiglio, relative al sistema generale di riconoscimento delle qualifiche professionali;

Visto il decreto legislativo del Presidente della Repubblica del 5 giugno 2001, n. 328, contenente «Modifiche ed integrazioni della disciplina dei requisiti per l'ammissione all'esame di Stato e delle relative prove per l'esercizio di talune professioni, nonché della disciplina dei relativi ordinamenti»;

Vista l'istanza della sig.ra Cocu Elena, nata a Bacau (Romania) il 9 ottobre 1967, cittadina rumena, diretta ad ottenere, ai sensi dell'art. 12 del sopra indicato decreto legislativo, modificato dal decreto legislativo n. 277/2003, il riconoscimento del proprio titolo accademico-professionale rumeno di «Subinginer in profilul tehnologia Produselor Alimentare» ai fini dell'accesso all'albo e l'esercizio della professione di «Tecnologo alimentare»;

Considerato che l'istante ha conseguito il titolo accademico professionale di «Diploma de Subinginer in profilul tehnologia produselor alimentare» presso l'«Universitatea Dunarea de Ios din Galati Facultatea de Industrie Alimentara Acvacultura si Pescuit» nella sessione giugno 1993;

Visto il conforme parere delle Conferenze dei servizi del 12 aprile 2007 e del 22 maggio 2007;

Considerato che il titolo di cui è in possesso l'istante è condizione necessaria e sufficiente in Romania per l'esercizio della professione di tecnologo alimentare;

Considerato il conforme parere del rappresentante di categoria in atti allegato nella conferenza sopra citata;

Considerato che sussistono differenze tra la formazione accademico-professionale richiesta in Italia per l'esercizio della professione di tecnologo alimentare e quella di cui è in possesso l'istante;

Decreta:

Art. 1.

Alla sig.ra Cocu Elena, nata a Bacau (Romania) il 9 ottobre 1967, cittadina rumena, è riconosciuto il titolo professionale di cui in premessa quale titolo valido per l'iscrizione all'albo dei tecnologi alimentari e l'esercizio della professione in Italia.

Art. 2.

Il riconoscimento di cui al precedente articolo, è subordinato al superamento di una prova attitudinale orale, le modalità di svolgimento sono indicate nell'allegato *A,* che costituisce parte integrante del presente decreto.

Art. 3.

La prova attitudinale verterà sulla seguente materia (orale): 1) igiene degli alimenti oppure, a scelta della candidata, in un tirocinio di sei mesi.

Roma, 3 settembre 2007

Il direttore generale: PAPA

ALLEGATO *A*

a) Prova attitudinale: la candidata, per essere ammessa a sostenere la prova attitudinale, dovrà presentare al Consiglio nazionale domanda in carta legale, allegando la copia autenticata del presente decreto. La commissione, istituita presso il Consiglio nazionale, si riunisce su convocazione del presidente, per lo svolgimento della prova di esame, fissandone il calendario. Della convocazione della commissione e del calendario fissato per la prova è data immediata notizia all'interessato, al recapito da questi indicato nella domanda.

b) La prova attitudinale, volta ad accertare la conoscenza della materia indicata nel testo del decreto, si compone un esame orale da svolgersi in lingua italiana;

c) Tirocinio di adattamento: ove oggetto di scelta della richiedente, è diretto ad ampliare e approfondire le conoscenze di base, specialistiche e professionali di cui al precedente art. 2. La richiedente presenterà al Consiglio nazionale domanda in carta legale allegando la copia autenticata del presente provvedimento nonché la dichiarazione di disponibilità dell'ingegnere tutor. Il Consiglio nazionale vigilerà sull'effettivo svolgimento del tirocinio, a mezzo del presidente dell'ordine provinciale.

07A07906

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 24 luglio 2007.

Sostituzione del commissario liquidatore della società cooperativa «Società cooperativa produzione e lavoro Corvino Torre a r.l.», in Villa Literno.

IL DIRIGENTE
DELLA DIVISIONE V DELLA DIREZIONE GENERALE
PER GLI ENTI COOPERATIVI

Visto l'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile;

Visto il parere della Commissione centrale per le cooperative del 15 maggio 2003;

Visto il decreto del Direttore generale per gli enti cooperativi del 13 marzo 2007 di delega di firma al Dirigente della Divisione V;

Preso atto che la società cooperativa «Società cooperativa produzione e lavoro Corvino Torre a r.l.» costituita in data 15 marzo 1986 codice fiscale n. 01611350610 con sede in Villa Literno (Caserta) è stata sciolta e posta in liquidazione il 25 maggio 2001 e che è stato nominato liquidatore il sig. Pasquale Corvino;

Visto il verbale d'accertamento del 5 maggio 2006, contenente la proposta di sostituzione del liquidatore per non aver sanato le inadempienze rilevate in sede ispettiva;

Ritenuto di dover provvedere alla sostituzione del liquidatore, al quale è stata data comunicazione dell'avvio del procedimento, ai sensi della legge n. 241 del 1990;

Decreta:

Art. 1.

Il dott. Vincenzo Farina, nato a Gragnano (Napoli), il 23 marzo 1943, con studio in Caserta, via Amalfi, n. 10, è nominato liquidatore della società cooperativa «Società cooperativa produzione e lavoro Corvino Torre a r.l.», con sede in Villa Literno (Caserta), in sostituzione del sig. Pasquale Corvino.

Art. 2.

Al liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale 23 febbraio 2001.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso al Tribunale amministrativo regionale, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, nei termini e presupposti di legge.

Roma, 24 luglio 2007

Il dirigente: Di Napoli

07A07921

DECRETO 24 luglio 2007.

Sostituzione del commissario liquidatore della società cooperativa «Coop. Stella - S.c.r.l.», in Sant'Egidio del Monte Albino.

IL DIRIGENTE
DELLA DIVISIONE V DELLA DIREZIONE GENERALE
PER GLI ENTI COOPERATIVI

Visto l'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile;

Visto il parere della Commissione centrale per le cooperative del 15 maggio 2003;

Visto il decreto del Direttore generale per gli enti cooperativi del 13 marzo 2007 di delega di firma al Dirigente della Divisione V;

Preso atto che la società cooperativa «Coop. Stella - S.c.r.l.» costituita in data 1° aprile 1995 codice fiscale n. 03060780651 con sede in Sant'Egidio del Monte Albino (Salerno) è stata sciolta e posta in liquidazione il 28 ottobre 1997 e che è stato nominato liquidatore la sig.ra Pasqualina Amarante;

Vista la relazione di mancata revisione del 15 febbraio 2006, contenente la proposta di sostituzione del liquidatore per non aver portato a termine la procedura;

Ritenuto di dover provvedere alla sostituzione del liquidatore, al quale è stata data comunicazione dell'avvio del procedimento, ai sensi della legge n. 241 del 1990;

Decreta:

Art. 1.

Il dott. Aldo Perriello, nato a Campora (Salerno), il 31 luglio 1964, con studio in Salerno, corso Vittorio Emanuele n. 111, è nominato liquidatore della società cooperativa «Coop. Stella - S.c.r.l.», con sede in Sant'Egidio del Monte Albino (Salerno), in sostituzione della sig.ra Pasqualina Amarante.

Art. 2.

Al liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale 23 febbraio 2001.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso al Tribunale amministrativo regionale, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, nei termini e presupposti di legge.

Roma, 24 luglio 2007

Il dirigente: Di Napoli

07A07922

DECRETO 26 luglio 2007.

Sostituzione del commissario liquidatore della società cooperativa «Società cooperativa a responsabilità limitata Elio Bernabei», in Roma.

IL DIRIGENTE
DELLA DIVISIONE V DELLA DIREZIONE GENERALE
PER GLI ENTI COOPERATIVI

Visto l'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile;

Visto il parere della Commissione centrale per le cooperative del 15 maggio 2003;

Visto il decreto del Direttore generale per gli enti cooperativi del 13 marzo 2007 di delega di firma al Dirigente della Divisione V;

Tenuto conto che la società cooperativa «Società cooperativa a responsabilità limitata Elio Bernabei» costituita in data 5 ottobre 1944 codice fiscale n. 80400380582 con sede in Roma è stata sciolta e posta in liquidazione l'8 novembre 2004 e che con atto del 17 dicembre 2004 sono stati nominati liquidatori i signori Salvatore Borriello e Luciano Sallusti;

Preso atto che con lettera datata 22 marzo 2007 i suddetti liquidatori hanno comunicato agli organismi interessati le proprie dimissioni;

Ritenuto di dover provvedere alla sostituzione degli stessi;

Decreta:

Art. 1.

L'avv. Giuseppe Torre, nato a Bellosguardo (Salerno), il 4 febbraio 1964, residente in Roma, via Crescenzio n. 19, è nominato liquidatore della società cooperativa «Società cooperativa a responsabilità limitata Elio Bernabei», con sede in Roma, in sostituzione dei signori Salvatore Borriello e Luciano Sallusti, dimissionari.

Art. 2.

Al liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale 23 febbraio 2001.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso al Tribunale amministrativo regionale, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, nei termini e presupposti di legge.

Roma, 26 luglio 2007

Il dirigente: DI NAPOLI

07A07920

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 31 agosto 2007.

Autorizzazione al laboratorio «Enocalabria Soc. Coop. a r.l.», per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione, limitatamente ad alcune prove.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il regolamento (CEE) n. 2676/1990 della commissione del 17 settembre 1990 che determina i metodi d'analisi comunitari da utilizzare nel settore del vino;

Visto il regolamento (CE) n. 1493 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'art. 72 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva n. 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, e in particolare sul possesso dei requisiti minimi dei laboratori, di cui all'art. 3 del citato decreto legislativo;

Vista la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

Vista la richiesta presentata in data 29 agosto 2007 dal laboratorio «Enocalabria Soc. Coop. a r.l.», ubicato in Cirò Marina (Crotone), via Venezia n. 54, volta ad ottenere l'autorizzazione, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione, limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto;

Considerato che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto *c)* della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 27 giugno 2007 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA - European Cooperation for Accreditation;

Ritenuti sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rilascio dell'autorizzazione in argomento;

Autorizza

il laboratorio «Enocalabria Soc. Coop. a r.l.», ubicato in Cirò Marina (Crotone), via Venezia n. 54, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione.

Le prove di analisi, per le quali il laboratorio è autorizzato, sono indicate nell'allegato elenco che costituisce parte integrante del presente decreto.

Il responsabile del laboratorio è il dott. Nicola De Florio.

L'autorizzazione ha validità fino al 30 giugno 2011 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

La eventuale domanda di rinnovo deve essere inoltrata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali almeno tre mesi prima della scadenza.

Il responsabile del laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale e lo svolgimento delle prove.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 31 agosto 2007

Il direttore generale: LA TORRE

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma/metodo
Acidità totale (>0,1 g/l ac. tartarico)	Regolamento CEE n. 2676/1990, allegato 13
Acidità volatile (>0,05g/l ac. acetico)	Regolamento CEE n. 2676/1990, allegato 14
Anidride solforosa (>3,0 mg/l)	Regolamento CEE n. 2676/1990, allegato 25
Ceneri (>0,01 g/l)	Regolamento CEE n. 2676/1990, allegato 25
Estratto secco totale (0-528 g/l)	Regolamento CEE n. 2676/1990, allegato 4
pH (0 - 14 %)	Regolamento CEE n. 2676/1990, allegato 24
Titolo alcolometrico volumico (>0,01% V/V)	Regolamento CEE n. 2676/1990 1 allegato 3, paragrafo 5.2, (bilancia idrostatica) + regolamento CE n. 128/2004, allegato 4-*bis*
Zuccheri riduttori (0,5-12,4 g/l)	Regolamento CEE n. 2676/1990, allegato 5

07A07852

DECRETO 31 agosto 2007.

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Coppia Ferrarese», registrata con regolamento (CE) n. 2036/01 della Commissione del 17 ottobre 2001.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'art. 19 che abroga il regolamento (CEE) n. 2081/92;

Visto l'art. 17, comma 1 del predetto regolamento (CE) n. 510/2006 che stabilisce che le denominazioni che alla data di entrata in vigore del regolamento stesso figurano nell'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 e quelle che figurano nell'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96, sono automaticamente iscritte nel «registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette»;

Visto l'art. 9 del predetto regolamento (CE) n. 510/2006, concernente l'approvazione di una modifica del disciplinare di produzione;

Visto l'art. 5, comma 6, del sopra citato regolamento (CE) n. 510/2006 che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e per l'approvazione di una modifica;

Visto il regolamento (CE) n. 2036/01 della Commissione del 17 ottobre 2001, relativo alla registrazione della indicazione geografica protetta «Coppia Ferrarese»;

Vista l'istanza presentata dall'Associazione per la valorizzazione del pane tipico ferrarese, intesa ad ottenere la modifica della disciplina produttiva della indicazione geografica protetta «Coppia Ferrarese»;

Vista la nota protocollo n. 14253 del 28 agosto 2007, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ritenendo che la modifica di cui sopra rientri nelle previsioni di cui al citato art. 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, ha notificato all'organismo comunitario competente la predetta domanda di modifica;

Vista l'istanza del 22 agosto 2007, con la quale l'Associazione per la valorizzazione del pane tipico ferrarese, richiedente la modifica in argomento ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5, comma 6 del predetto regolamento (CE) n. 510/2006, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica

protetta «Coppia Ferrarese», ricadendo la stessa sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'art. 5, comma 6 del predetto regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della indicazione geografica protetta «Coppia Ferrarese» in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di modifica in argomento;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dall'Associazione per la valorizzazione del pane tipico ferrarese, sopra citata, assicuri la protezione a titolo transitorio a livello nazionale dell'adeguamento del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Coppia Ferrarese», secondo le modifiche richieste dalla stessa, in attesa che il competente organismo comunitario decida su detta domanda;

Decreta:

Art. 1.

È accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, a decorrere dalla data del presente decreto, ai sensi dell'art. 5, comma 6 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Coppia Ferrarese» che recepisce le modifiche richieste dall'Associazione per la valorizzazione del pane tipico ferrarese e trasmesso con nota n. 14253 del 28 agosto 2007 all'organismo comunitario competente e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.it.

Art. 2.

La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria delle modifiche richieste al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Coppia Ferrarese», ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.

Art. 3.

La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda di modifica stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 31 agosto 2007

Il direttore generale: La Torre

07A07853

DECRETO 31 agosto 2007.

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Modena», registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'art. 19 che abroga il regolamento (CEE) n. 2081/92;

Visto l'art. 17, comma 1 del predetto regolamento (CE) n. 510/2006 che stabilisce che le denominazioni che alla data di entrata in vigore del regolamento stesso figurano nell'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 e quelle che figurano nell'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96, sono automaticamente iscritte nel «registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette»;

Visto l'art. 9 del predetto regolamento (CE) n. 510/2006, concernente l'approvazione di una modifica del disciplinare di produzione;

Visto l'art. 5, comma 6, del sopra citato regolamento (CE) n. 510/2006 che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e per l'approvazione di una modifica;

Visto il regolamento (CE) n. 1107/96 della commissione del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Modena», ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio del Prosciutto di Modena, con sede in Modena, viale Corassori n. 72, intesa ad ottenere la modifica della disciplina produttiva della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Modena»;

Vista la nota protocollo n. 13497 del 9 agosto 2007, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ritenendo che la modifica di cui sopra rientri nelle previsioni di cui al citato art. 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, ha notificato all'organismo comunitario competente la predetta domanda di modifica;

Vista l'istanza del 29 maggio 2007, con la quale il Consorzio del Prosciutto di Modena, richiedente la modifica in argomento ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5, comma 6 del predetto regolamento (CE) n. 510/2006, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, da

qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Modena», ricadendo la stessa sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'art. 5, comma 6 del predetto regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Modena» in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di modifica in argomento;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dal Consorzio del Prosciutto di Modena, sopra citata, assicuri la protezione a titolo transitorio a livello nazionale dell'adeguamento del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Modena», secondo le modifiche richieste dalla stessa, in attesa che il competente organismo comunitario decida su detta domanda;

Decreta:

Art. 1.

È accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, a decorrere dalla data del presente decreto, ai sensi dell'art. 5, comma 6 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Modena» che recepisce le modifiche richieste dal Consorzio del Prosciutto di Modena e trasmesso con nota n. 13497 del 9 agosto 2007 all'organismo comunitario competente e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.it.

Art. 2.

La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria delle modifiche richieste al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Modena», ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.

Art. 3.

La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda di modifica stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 31 agosto 2007

Il direttore generale: LA TORRE

07A07854

DECRETO 3 settembre 2007.

Autorizzazione al laboratorio «Achem Srl», per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, aventi valore ufficiale, limitatamente ad alcune prove.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'art. 19 che abroga il regolamento (CEE) n. 2081/92;

Visto l'art. 17, comma 1 del predetto regolamento (CE) n. 510/2006 che stabilisce che le denominazioni che alla data di entrata in vigore del regolamento stesso figurano nell'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 e quelle che figurano nell'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96, sono automaticamente iscritte nel «registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette»;

Visti i regolamenti (CE) con i quali, sono state registrate le D.O.P. e la I.G.P. per gli oli di oliva vergini ed extravergini italiani;

Considerato che gli oli di oliva vergini ed extravergini a D.O.P. o a I.G.P., per poter rivendicare la denominazione registrata, devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche stabiliti per ciascuna denominazione, nei relativi disciplinari di produzione approvati dai competenti organi;

Considerato che tali caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine devono essere accertate da laboratori autorizzati;

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva n. 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'art. 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

Vista la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

Vista la richiesta presentata in data 30 agosto 2007 dal laboratorio «Achem Srl», ubicato in Dolianova (Cagliari), via Zuddas n. 12, volta ad ottenere l'autoriz-

zazione, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, aventi valore ufficiale, limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto;

Considerato che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto *c)* della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 7 maggio 2007 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN 45003 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

Ritenuti sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rilascio dell'autorizzazione in argomento;

Autorizza

il laboratorio «Achem Srl», ubicato in Dolianova (Cagliari), via Zuddas n. 12, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, aventi valore ufficiale.

Le prove di analisi, per le quali il laboratorio è autorizzato, sono indicate nell'allegato elenco che costituisce parte integrante del presente decreto.

Il responsabile del laboratorio è il dott. Ignazio Francesco Spano.

L'autorizzazione ha validità fino al 31 maggio 2011 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

La eventuale domanda di rinnovo deve essere inoltrata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali almeno tre mesi prima della scadenza.

Il responsabile del laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale e lo svolgimento delle prove.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 settembre 2007

Il direttore generale: LA TORRE

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità	Reg. CEE 2568/1991 allegato II
Numero di perossidi	Reg. CEE 2568/1991 allegato III

07A07888

DECRETO 3 settembre 2007.

Autorizzazione al laboratorio «Achem Srl», per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione, limitatamente ad alcune prove.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il regolamento (CEE) n. 2676/90 della commissione del 17 settembre 1990 che determina i metodi d'analisi comunitari da utilizzare nel settore del vino;

Visto il regolamento (CE) n. 1493 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'art. 72 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, e in particolare sul possesso dei requisiti minimi dei laboratori, di cui all'art. 3 del citato decreto legislativo;

Vista la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

Vista la richiesta presentata in data 30 agosto 2007 dal laboratorio «Achem Srl», ubicato in Dolianova (Cagliari), via Zuddas n. 12, volta ad ottenere l'autorizzazione, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione, limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto;

Considerato che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto *c)* della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 7 maggio 2007 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

Ritenuti sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rilascio dell'autorizzazione in argomento;

Autorizza

il laboratorio «Achem Srl», ubicato in Dolianova (Cagliari), via Zuddas n. 12, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione.

Le prove di analisi, per le quali il laboratorio è autorizzato, sono indicate nell'allegato elenco che costituisce parte integrante del presente decreto.

Il responsabile del laboratorio è il dott. Ignazio Francesco Spano.

L'autorizzazione ha validità fino al 31 maggio 2011 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

La eventuale domanda di rinnovo deve essere inoltrata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali almeno tre mesi prima della scadenza.

Il responsabile del laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale e lo svolgimento delle prove.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 settembre 2007

Il direttore generale: LA TORRE

ALLEGATO

Denominazione della prova	**Norma / metodo**
Acidità Fissa	Reg. CEE 2676/1990 allegato 15
Acidità Totale	Reg. CEE 2676/1990 allegato 13
Acidità Volatile	Reg. CEE 2676/1990 allegato 14
Alcalinità delle ceneri	Reg. CEE 2676/1990 allegato 10
Anidride Solforosa	Reg. CEE 2676/1990 allegato 25 par 2.3
Caratteristiche cromatiche	Reg. CEE 2676/1990 allegato 40 par 1.4
Cationi totali	Reg. CEE 2676/1990 allegato 42 a
Ceneri	Reg. CEE 2676/1990 allegato 9
Cloruri	Reg. CEE 2676/1990 allegato 11
Conduttività	Reg. CEE 2676/1990 allegato 42 b
Diglucoside malvosidico (ibridi produttori diretti)	OIV MA-F-AS315-03-DIGMAL 2006
Esame organolettico	DM 12/03/1986 GU n 161 14/07/1986 allegato I
Estratto Secco Totale	Reg. CEE 2676/1990 allegato 4
Indice di Folin-Ciocalteu	Reg. CEE 2676/1990 allegato 41
Massa Volumica e Densita' Relativa a 20° C	Reg. CEE 2676/1990 allegato 1
Metanolo	OIV MA-F-AS312-03-METHAN 2006
pH	Reg. CEE 2676/1990 allegato 24
Solfati	Reg. CEE 2676/1990 allegato 12
Tenore zuccherino (Grado rifrattometrico a 20°C o Grado Brix)	Reg. CEE 2676/1990 allegato 2
Titolo alcolometrico volumico	Reg. CEE 2676/1990 allegato 3 + Reg. CE 355/2005 par. 4c (densimetria elettronica)
Zuccheri Riduttori	Reg. CEE 2676/1990 allegato 5 par 3.2.1 e 4

07A07889

DECRETO 3 settembre 2007.

Modifica del decreto 15 novembre 2006, relativo alla denominazione «Marrone della Valle di Susa», protetta transitoriamente a livello nazionale e per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il decreto ministeriale del 15 novembre 2006, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 27 dell'11 novembre 2006 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Marrone della Valle di Susa» per la quale è stata inviata alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta;

Vista la nota del 29 agosto 2007, numero di protocollo n. 14342, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso alla Commissione europea il disciplinare di produzione modificato in accoglimento alle richieste avanzate dai produttori interessati;

Ritenuta la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale della denominazione «Marrone della Valle di Susa» al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste dai produttori interessati e trasmesso alla Comunità europea con nota del 29 agosto 2007, numero di protocollo n. 14342;

Decreta:

Articolo unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 15 novembre 2006 alla denominazione «Marrone della Valle di Susa» è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso all'organo comunitario con nota del 29 agosto 2007, numero di protocollo n. 14342 e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.it

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 settembre 2007

Il direttore generale: LA TORRE

07A07890

PROVVEDIMENTO 3 settembre 2007.

Iscrizione della denominazione «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (CE) n. 982/2007 della Commissione del 21 agosto 2007, la denominazione «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» riferita alla categoria degli Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati, è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/06;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese», registrata in sede comunitaria con Regolamento (CE) n. 982/2007 del 21 agosto 2007.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Riso di Baraggia Biellese e Vercellese» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di Origine Protetta» solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/06 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 3 settembre 2007

Il direttore generale: LA TORRE

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"RISO DI BARAGGIA
BIELLESE E VERCELLESE"

ART. 1
Denominazione del prodotto

La denominazione d'origine protetta "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" è riservata al prodotto alimentare che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

ART. 2
Descrizione del prodotto

La denominazione d'origine protetta "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" designa, con esclusività, il prodotto risiero ottenuto mediante l'elaborazione del riso grezzo o risone a riso "integrale", "raffinato" e "parboiled".
Le varietà di riso oggetto di coltivazione sono quelle di seguito indicate con le rispettive caratteristiche:

Le caratteristiche medie dei grani e i parametri di riconoscimento delle varietà DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese"

Varieta'	**colore del pericarpo**	**Lunghezza**	**Forma**	**Perla**	**Striscia**	**Dente**	**Sezione**	**Testa**
Arborio	Bianco	Lunga	Semitonda	Centrale estesa	Assente	Pronunciato	Schiacciata	Oblunga
Baldo	Bianco	Lunga	Semiaffusolata	Assente	Assente	Regolare	Tondeggiante	Regolare
Balilla	Bianco	Corta	Tonda	Laterale	Breve	Regolare	Tondeggiante	Tozza
Carnaroli	Bianco	Lunga	Semiaffusolata	Centro-laterale	Assente	Pronunciato	Tondeggiante	Oblunga
S.Andrea	Bianco	Lunga	Semiaffusolata	Centro-laterale	Breve	Regolare	Tondeggiante	Regolare
Loto	Bianco	Lunga	Semiaffusolata	Assente	Assente	Regolare	Tondeggiante	Oblunga
Gladio	Bianco	Lunga	Molto affusolata	Assente	Assente	Sfuggente	Schiacciata	Oblunga

Le indicazioni d'ordine biometrico e le caratteristiche fisico-chimiche che identificano e definiscono le varietà di riso in esame, unitamente ai parametri sopra ricordati, sono qui di seguito indicate.

	misure grano		**Consistenza** kg/cm ²	**Collosità** g/cm ²	**Cristallinità** %	**peso 1000 grani** g	
	Lungh. mm	Largh. mm				Integrale	Raffinato
Varietà	NON superiore a		NON inferiore a	NON superiore a	NON inferiore a	NON superiore a	
Arborio	7,2	3,5	0,65	3,6	_	38	34
Baldo	7,2	3,2	0,61	4,7	50	35	31
Balilla	5,2	3,2	0,64	3,4	_	25	22
Carnaroli	7,0	3,4	0,86	1,3	_	35	31
S.Andrea	6,6	3,3	0,58	4,6	_	34	30
Loto	6,4	3,1	0,72	3,8	40	28	25
Gladio	7,0	2,2	0,86	0,8	70	22	20

Per quanto attiene i difetti che potrebbero manifestarsi sui grani del Riso Integrale e del Riso Raffinato è consentita una tolleranza percentuale massima come qui di seguito è indicato:

- grani spuntati: 5,0%
- grani striati rossi: 3,0%
- grani difformi ed impurità varietali: 5,0%
- grani gessati: 3,0%
- grani danneggiati: 1,50%
- grani danneggiati da calore: 0,05%

Con riguardo alla percentuale dei grani spezzati (rotture), per il Riso Raffinato è consentito il limite del 3,0%; per il Riso Integrale il limite è del 2,0%.
Nel Riso Raffinato "Parboiled" i limiti di difetto consentiti sono i seguenti:

- grani striati rossi: 1,0%
- impurità varietali: 5,0%
- grani di riso che non hanno subito il trattamento idrotermico parboiled: 0,10%
- grani non completamente gelatinizzati: 4,0%
- grani danneggiati: 1,0%
- pecks: 0,50%
- grani spezzati: 3,0%.

ART. 3
Delimitazione geografica del territorio di produzione

La zona di coltivazione, raccolta, elaborazione o trasformazione della denominazione d'origine protetta "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" è situata nel nord – est del Piemonte, nelle Province di Biella e di Vercelli e comprende i territori comunali e relative frazioni dei seguenti Comuni: Albano Vercellese, Arborio, Balocco, Brusnengo, Buronzo, Carisio, Casanova Elvo, Castelletto Cervo, Cavaglià, Collobiano, Dorzano, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Gifflenga, Greggio, Lenta, Massazza, Masserano, Mottalciata, Oldenico, Rovasenda, Roasio, Salussola, San Giacomo Vercellese, Santhià, Villanova Biellese, Villarboit.

ART. 4
L'origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere controllata dalla struttura di controllo di cui all'articolo 7, secondo i dispositivi fissati nel piano dei controlli, documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli elaboratori/trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti e dei quantitativi confezionati ed etichettati, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.
L'operazione di confezionamento può avvenire esclusivamente sotto il controllo diretto della struttura autorizzata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per il controllo sulla DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese". Ciò al fine di verificare l'origine e di controllare che il prodotto e le modalità di presentazione dello stesso siano conformi a quanto stabilito dal presente disciplinare di produzione.

Art. 5
Metodi di ottenimento della coltivazione del risone e di lavorazione del riso

A – Metodi di ottenimento della materia prima (risone)

Fertilizzazione - Le concimazioni devono essere finalizzate all'ottenimento di un prodotto sano e di perfetta maturazione.
E' vietato l'impiego di concimi nitrici e dei composti o formulati fertilizzanti che contengano metalli pesanti.
Interventi antiparassitari ed erbicidi – Fatto salvo l'assoluto rispetto delle norme esistenti sull'uso dei fitofarmaci consentiti dalle leggi, i trattamenti fungicidi o insetticidi alle colture devono essere eseguiti almeno 40 giorni prima della raccolta.
Il seme - La semente necessaria per le colture dovrà essere un prodotto sementiero certificato dall'E.N.S.E., a garanzia della purezza varietale, dell'assenza di parassiti fungini oltre che della germinabilità.

L'essiccazione - Le operazioni di essiccazione del riso grezzo devono essere eseguite con mezzi e modalità operative tali da evitare o da ridurre al minimo la contaminazione degli involucri del grano di riso dagli eventuali residui del combustibile e da odori estranei. Sono da preferirsi essiccatoi a fuoco indiretto, possibilmente alimentati da metano oppure g.p.l. e similari.
Il riso grezzo o risone riposto in magazzino e quello offerto in vendita per la lavorazione non deve superare il 14% di umidità.

Lo stoccaggio del risone – Nella conservazione del risone, al risicoltore è fatto obbligo di eseguire ogni accorgimento per impedire l'insorgenza dei parassiti animali o fungini e quella di fermentazioni anomale.
Al termine dell'estate, comunque prima della raccolta del risone e del successivo immagazzinamento, nei magazzini, silos o celle di stoccaggio e nei locali contigui dovranno essere compiute le seguenti operazioni:

a) un preventivo trattamento mediante insetticidi, per evitare il ritorno degli insetti dai possibili rifugi nascosti in cui possono essersi rifugiati a seguito delle operazioni di pulizia eventualmente eseguite in precedenza;
b) le operazioni di pulizia e di asportazione dei residui impropri, dopo la disinfestazione, ad evitare il possibile ritorno degli insetti;
c) la pulizia integrale della mietitrebbiatrice dai residui di precedenti raccolti e quella dei veicoli propri e di terzi adibiti al trasporto del risone da immagazzinare o in vendita.

B. Metodi di ottenimento del prodotto alimentare, Riso di Baraggia Biellese e Vercellese

Modalità operative per la lavorazione del risone*:* le elaborazioni sul risone ammesse sono:

Per la preparazione del riso integrale o per la successiva raffinazione dei prodotti
Scortecciatura o sbramatura: operazione atta ad eliminare le glumelle del grano di riso "lolla", seguite dalle successive operazioni di calibratura del riso.

Per la preparazione del riso raffinato
Raffinazione o Sbiancatura - Operazione atta ad asportare dalla superficie del grano di riso per abrasione, le bande cellulari del pericarpo: le operazioni devono essere eseguite in modo da conseguire il grado di raffinazione definito di II° grado .
Le tecniche operative di raffinazione devono adeguarsi alle metodologie atte ad evitare che i grani presentino lesioni da microfratture.

Art. 6
Elementi di legame con l'ambiente geografico

Il territorio situato al confine nord-est della Regione Piemonte, nelle province di Vercelli e di Biella, per le specifiche e precipue caratteristiche della struttura geologica dei terreni fu indicato, ab antiquo, con particolare ed esclusiva definizione "Baraggia", distinguendola, anche mediante la dizione, dal più generico brughiera (Zona LXXII del Catasto Agrario denominata "Pianura risicola dell'Alto Vercellese o delle Baragge").
E' l'area pedemontana che dalle prealpi, site sotto il massiccio del Monte Rosa, si sviluppa verso il piano a terrazzi, o in lieve graduale declivio, da nord-ovest a sud-est.
L'ambiente ecologico che la caratterizza è particolare, oltre che sotto il profilo geo-pedologico, anche per le situazioni climatiche, idrologiche e di fertilità dei terreni, qui di seguito ricordate:

- i suoli d'origine morenica formatisi durante il periodo diluvio-glaciale dall'alterazione in loco di materiali granitici e porfidi quarziferi delle alpi, risultano costituiti da limi, argille e sabbie, i derivati autoctoni della degradazione di quelle rocce.
- il suolo e il sottosuolo - contrariamente ad altri tipi di brughiera sabbiosi e con scheletro abbondante, d'origine alluvionale - sono generalmente compatti, asfittici, deficienti di vita microbica, poveri di humus. Mediante la lavorazione dei terreni, si rendono evidenti in superficie le concrezioni limonitiche, anche pisoliformi: i ferretti.
- all'analisi chimica i terreni, oltre che in eccesso di ferro, si dimostrano carenti di calcare, su livelli di acidità che oscillano da pH 4,5 a 5,5; sono inoltre assai poveri di componenti fosforici e potassici oltre che di sostanze umiche.
- l'irrigazione delle colture è assicurata, mediante canalizzazione, dai corsi d'acqua che scendono dalle Alpi e dalle Prealpi contribuendo, nella modesta presenza di inquinanti per la loro origine, a favorire un ambiente protetto. Le derivazioni fluviali sono: il fiume Sesia derivato dai ghiacciai del Monte Rosa; il Cervo e l'Elvo che, unitamente ad altri torrenti minori derivati dalle Prealpi e dalle tre dighe con i relativi invasi posti sui torrenti Ostola, Ravasenella ed Ingagna, contribuiscono alla distribuzione delle acque destinate anche ad usi civici e potabile.
- in prospettiva climatica l'area resta costantemente sotto gli effetti della prospiciente catena montana da cui discendono flussi d'aria fredda a determinare inversioni termiche. Le temperature e l'umidità dell'aria, ambedue stabilite di norma a livelli minori di quelle misurabili nel piano, contribuiscono alla migliore formazione del grano di riso, determinando una più rapida maturazione.
- l'assieme delle situazioni geo-pedologiche, le edafiche dei terreni di risaia, le climatiche e le idriche hanno assicurato la formazione di un particolare habitat a nicchia ecologica protetta, all'interno della circoscritta e modesta area geografica sottesa tra il Sesia, l'Elvo e i rilievi prealpini.

Sotto il profilo morfologico e fisiologico le piante del riso coltivate in Baraggia assumono un abito vegetativo meno sviluppato rispetto a quello che la medesima varietà manifesta in altre aree di coltivazione; la maturazione si perfeziona con la riduzione del tempo necessario per completare la fase riproduttiva. Le frequenti inversioni termiche, favorite dall'ingresso dei venti che discendono dai monti, rendono più rapida la formazione delle cariossidi a perfezionamento della maturazione.
In virtù delle sopra ricordate situazioni di habitat, il grano del riso – per risaputa, tradizionale conoscenza ed esperienza – assume, nelle corrette condizioni agronomiche colturali una superiore compattezza dei tessuti cellulari, una superiore traslucidità, una minore dimensione in volume, peso e lunghezza, rispetto a quello che in altre zone acquisisce l'identico tipo varietale.
Proprio a causa delle ricordate situazioni di modesta feracità del terreno, unitamente ai predetti parametri ambientali, i risultati produttivi - di norma - sono inferiori a quelli ottenibili in situazioni ambientali più favorevoli; è uno dei motivi per i quali si consegue il miglioramento della qualità del riso sopra ricordata; conclamata e unanimemente riconosciuta dai consumatori.
In seguito alla cottura, il riso di Baraggia manifesta una superiore consistenza del grano rispetto all'omologo prodotto di altre zone e una minore collosità, a parità di trattamento o di metodologia nella preparazione dell'alimento.
La reputazione acquisita nel tempo dal riso raffinato prodotto nella Baraggia, fin dal XIX secolo, è affidata ad un prodotto ritenuto dal consumatore dotato di precipue caratteristiche di tenuta alla cottura: superiore consistenza e modesta collosità.

Tale reputazione è correlata alla indiscussa qualità delle varietà di riso nei tempi selezionate da risicoltori di Baraggia e ivi coltivate, successivamente adottate per la coltura e alimento anche in altre Regioni e aree risicole.
L'area geografica della Baraggia Biellese e Vercellese di coltivazione è compresa all'interno del più esteso comprensorio della "Baraggia Vercellese" delimitato con Regio Decreto 30.12.1929, n. 2357 e con Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste 3 maggio 1931, n. 1458. (N.B. nel 1929 non esisteva la suddivisione geografica tra le Province attuali di Biella e Vercelli, per cui la "Baraggia" era solo Vercellese).
Le varietà create dai risicoltori della Baraggia risalgono almeno al XIX secolo e sono di seguito elencate: Ranghino (1887) ,Greppi (1906) Rosso Gorei (1922), Roncarolo Giovanni (1924), Riccardo Restano (1926), Generale Rossi (1926), Vercelli (1926), Pierrot (1927), S. Giacomo (1927), Barbero (1929), Carluccio Gallardi (1931), Battezzato (1935), Vercelli Gigante Inallettabile1936), Arborio (1946), Franco Roncarolo (1948), A 3 Marchetti (1950), Precoce Corbetta (1954), S. Domenico (1957), Rosa Marchetti (1964), Ariete (1980).
Fin dai primi anni del secolo scorso, il riso – coltura storica tradizionale della Baraggia – fu utilizzato anche quale simbolo di manifestazioni popolari anche di carattere sportivo, corse ciclistiche in particolare, cui parteciparono, campioni quali Coppi, Bartali e Magni con altri.
La diversità della Baraggia e del suo riso fu descritta per circa 50 anni nel "Giornale di Risicoltura", edito mensilmente dal 1912 al 1952 dall'ex Istituto Sperimentale di Risicoltura di Vercelli, che riportò frequentemente articoli tecnico scientifici per motivare le peculiare caratteristiche dell'area di baraggia e per il riso che vi si produceva. Lo stesso Istituto, nel 1931, acquisì in comune di Villarboit (centro dell'area risicola di Baraggia) un'azienda risicola utilizzandola quale centro di ricerca allo scopo di perfezionare le specificità di produzione dell'area baraggiva.
Dal 1952 al su ricordato mensile fece seguito la rivista "Il Riso", edita dall'Ente Nazionale Risi (E.N.R), in cui articoli diversi ricordano le peculiari caratteristiche di qualità del riso prodotto in quest' area.
La coltivazione del riso nell'area delimitata della Baraggia si ritrova agli inizi del XVI secolo ed ha riscontri anche in atti notarili dell'anno 1606 nel Comune di Salussola, incluso nel perimetro delimitato.

ART. 7
Organismo di controllo

I controlli saranno effettuati da un organismo conforme a quanto previsto dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE N. 510/2006.

ART. 8
Confezionamento, etichettatura e contrassegni

1- Confezionamento del Riso di Baraggia
Il prodotto D.O.P. "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" , per essere ammesso al consumo deve riportare sulla confezione la denominazione precisa della varietà agraria coltivata nel territorio e non quella di altra consimile, anche quando fosse concesso dalle norme vigenti.
Sono previste diverse forme di condizionamento e di confezionamento a seconda del mercato di destinazione.
Le confezioni di D.O.P. "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese", ai fini dell'immissione al consumo, devono essere dei seguenti pesi espressi in Kg: 0,250 - 0,500 - 1,0 - 2,0 - 5,0 – 10,0 – 25,0 e devono essere presentati in sacchi, sacchetti di stoffa o di materiale plastico igienicamente idoneo a contenere prodotti alimentari, scatole di materiali differenti purché ammessi dalle norme di legge che regolano le condizioni igienico sanitarie sugli alimenti.

2 - L'etichettatura
Le denominazioni che devono comparire in caratteri di stampa sulle confezioni sono:
- il contrassegno (D.O.P.) della Comunità Europea;
- il Logo della D.O.P. " Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" , come identificato all'art. 10, che deve figurare sulla confezione in caratteri chiaramente distinguibili per dimensioni e colore, unitamente al predetto contrassegno;
- marchi privati delle riserie e pilerie, ragioni sociali, indicazioni varietali.

Sono vietate indicazioni laudative od ingannevoli.

ART. 9
Prodotti derivati o trasformati con l'impiego del Riso di Baraggia

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la D.O.P. Riso di Baraggia, anche a seguito di processi elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario a condizione che:
- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della DOP riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) N. 510/2006.

ART. 10
Logo

Il "RISO DI BARAGGIA Biellese e Vercellese" sarà identificato dal Logo sotto identificato.
Descrizione del Logo
La espressione grafica del logo è tesa a favorire l'identificazione dell'alimento nel disegno della forma dei grani e anche per l'origine e le precipue caratteristiche dell'habitat geografico di coltura e cultura.
Alla base e in primo piano è la rappresentazione di tre grani di riso raffinato, diritti e accostati, come di norma sono presentati e visti dal consumatore. E' evidente all'apice dei grani la minuta area vuota in cui, prima della raffinazione, era collocato l'embrione della cariosside del riso.
Sullo sfondo bianco interno del Logo, campeggia l'immagine stilizzata del massiccio del Monte Rosa dai cui ghiacciai discendono le acque che, direttamente e primariamente, alimentano l'irrigazione delle risaie della Baraggia dalle cui coltivazioni trae origine esclusiva il riso regolamentato dal presente Disciplinare.
Fa da corollario al Logo, nella parte alta, il nome "RISO DI BARAGGIA" ed, in basso, l'indicazione del territorio amministrativo rappresentato, Biellese. e Vercellese.

MANUALE GRAFICO

Immagine del logo

Dimensioni

Le dimensioni possono variare in base alle varie tipologie di confezioni utilizzate, con il diametro esterno compreso tra 2,5 e 5 cm.

Carattere

Per tutte le scritte abbiamo usato il carattere: copperplate gothic
RISO DI BARAGGIA = copperplate gothic thirty three bc
BIELLESE E VERCELLESE = copperplate gothic thirty two bc

Valore dei colori per la riproduzione tipografica, espressi in percentuale di Ciano, Magenta, Giallo e Nero

Testo: Bianco
Filetto esterno verde: 100% Ciano - 100% Giallo
Cerchio blu di sfondo alle scritte: 100% Ciano - 80% Magenta - 20% Nero
Montagne: 65% Magenta
Chicchi di riso: Gradazione di grigio in quadricromia

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
"Riso di Baraggia Biellese e Vercellese"
(N. CE …)
D.O.P. (X) I.G.P. ( )

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati ed in particolare i produttori della D.O.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i Servizi competenti della Commissione Europea.

1. **Servizio competente dello Stato membro:**
   Nome: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
   Indirizzo: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma
   Tel. 06 – 4819968 – Fax: 06 – 42013126
   e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. **Richiedente:**
   2.1 Nome: Associazione Riso di Baraggia Biellese e Vercellese
   2.2 Indirizzo: Via F.lli Bandiera, 16 - c/o Consorzio di Bonifica della Baraggia Biellese e Vercellese – 13100 Vercelli
   Tel: 0161/283811 Fax: 0161/257425
   2.3 Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ( )

3. **Tipo di prodotto:**– classe 1.6 – Ortofrutticoli allo stato naturale o trasformati dell'allegato II - Riso.

4. **Descrizione del disciplinare** (sintesi delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2):
   4.1 Nome: "*Riso di Baraggia Biellese e Vercellese* "

   4.2 Descrizione:

L'indicazione D. O. P. "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" designa, con esclusività, il prodotto risiero ottenuto mediante l'elaborazione del riso grezzo o risone a riso "integrale", "raffinato" e "parboiled".
Le varietà di riso oggetto di coltivazione sono quelle di seguito indicate con le rispettive caratteristiche:

Varieta'	colore del pericarpo	Lunghezza	Forma	Perla	Striscia	Dente	Sezione	Testa
Arborio	Bianco	Lunga	Semitonda	Centrale estesa	Assente	Pronunciato	Schiacciata	Oblunga
Baldo	Bianco	Lunga	Semiaffusolata	Assente	Assente	Regolare	Tondeggiante	Regolare
Balilla	Bianco	Corta	Tonda	Laterale	Breve	Regolare	Tondeggiante	Tozza
Carnaroli	Bianco	Lunga	Semiaffusolata	Centro-laterale	Assente	Pronunciato	Tondeggiante	Oblunga
S.Andrea	Bianco	Lunga	Semiaffusolata	Centro-laterale	Breve	Regolare	Tondeggiante	Regolare
Loto	Bianco	Lunga	Semiaffusolata	Assente	Assente	Regolare	Tondeggiante	Oblunga
Gladio	Bianco	Lunga	Molto affusolata	Assente	Assente	Sfuggente	Schiacciata	Oblunga

Le indicazioni d'ordine biometrico e le caratteristiche fisico-chimiche che identificano e definiscono le varietà di riso in esame, unitamente ai parametri sopra ricordati, sono qui di seguito indicate.

	misure grano		**Consistenza**	**Collosità**	**Cristallinità**	**peso 1000 grani**	
	Lungh. mm	Largh. mm	kg/cm ²	g/cm ²	%	g	
						Integrale	Raffinato
Varietà	NON superiore a		NON inferiore a	NON superiore a	NON inferiore a	NON superiore a	
Arborio	7,2	3,5	0,65	3,6	_	38	34
Baldo	7,2	3,2	0,61	4,7	50	35	31
Balilla	5,2	3,2	0,64	3,4	_	25	22
Carnaroli	7,0	3,4	0,86	1,3	_	35	31
S.Andrea	6,6	3,3	0,58	4,6	_	34	30
Loto	6,4	3,1	0,72	3,8	40	28	25
Gladio	7,0	2,2	0,86	0,8	70	22	20

4.3 Zona geografica: La zona delimitata per la denominazione d'origine protetta "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" è situata nel nord – est del Piemonte, nelle Province di Biella e di Vercelli e comprende i territori comunali e relative frazioni dei seguenti Comuni: Albano Vercellese, Arborio, Balocco, Brusnengo, Buronzo, Carisio, Casanova Elvo, Castelletto Cervo, Cavaglià, Collobiano, Dorzano, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Gifflenga, Greggio, Lenta, Massazza, Masserano, Mottalciata, Oldenico, Rovasenda, Roasio, Salussola, San Giacomo Vercellese, Santhià, Villanova Biellese, Villarboit.

4.4 Prova dell'origine: Ogni fase del processo produttivo deve essere controllata dalla struttura di controllo di cui al punto 4.7, secondo i dispositivi fissati nel piano dei controlli, documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli elaboratori/trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti e dei quantitativi confezionati ed etichettati, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

4.5 Metodo di ottenimento: il disciplinare prevede tra l'altro che le concimazioni devono essere finalizzate all'ottenimento di un prodotto sano e di perfetta maturazione. E' vietato l'impiego di concimi nitrici e dei composti o formulati fertilizzanti che contengano metalli pesanti. Fatto salvo l'assoluto rispetto delle norme esistenti sull'uso dei fitofarmaci consentiti dalle leggi, i trattamenti fungicidi o insetticidi alle colture devono essere eseguiti almeno 40 giorni prima della raccolta. La semente necessaria per le colture dovrà essere un prodotto sementiero certificato dall'E.N.S.E., a garanzia della purezza varietale, dell'assenza di parassiti fungini oltre che della germinabilità.
Le operazioni di essiccazione del riso grezzo devono essere eseguite con mezzi e modalità operative tali da evitare o da ridurre al minimo la contaminazione degli involucri del grano di riso dagli eventuali residui del combustibile e da odori estranei. Sono da preferirsi essiccatoi a fuoco indiretto, possibilmente alimentati da metano oppure g.p.l. e similari.
Il riso grezzo o risone riposto in magazzino e quello offerto in vendita per la lavorazione non deve superare il 14% di umidità.
Nella conservazione del risone, al risicoltore è fatto obbligo di eseguire ogni accorgimento per impedire l'insorgenza dei parassiti animali o fungini e quella di fermentazioni anomale. Al termine dell'estate, comunque prima della raccolta del risone e del successivo immagazzinamento, nei magazzini, silos o celle di stoccaggio e nei locali contigui dovranno essere compiute le seguenti operazioni:

a) un preventivo trattamento mediante insetticidi, per evitare il ritorno degli insetti dai possibili rifugi nascosti in cui possono essersi rifugiati a seguito delle operazioni di pulizia eventualmente eseguite in precedenza;

b) le operazioni di pulizia e di asportazione dei residui impropri, dopo la disinfestazione, ad evitare il possibile ritorno degli insetti;
c) la pulizia integrale della mietitrebbiatrice dai residui di precedenti raccolti e quella dei veicoli propri e di terzi adibiti al trasporto del risone da immagazzinare o in vendita.

Le elaborazioni sul risone ammesse sono:

Per la preparazione del riso integrale o per la successiva raffinazione dei prodotti

Scortecciatura o sbramatura: operazione atta ad eliminare le glumelle del grano di riso "lolla", seguite dalle successive operazioni di calibratura del riso.

Per la preparazione del riso raffinato

Raffinazione o Sbiancatura - Operazione atta ad asportare dalla superficie del grano di riso per abrasione, le bande cellulari del pericarpo: le operazioni devono essere eseguite in modo da conseguire il grado di raffinazione definito di II° grado .

Le tecniche operative di raffinazione devono adeguarsi alle metodologie atte ad evitare che i grani presentino lesioni da microfratture.

4.6 Legame:

L'area di produzione costituita dalla zona descritta al punto 4.3, può considerarsi costituita da un unico nucleo caratterizzato da difficolta' di livellamento dei terreni per la particolare struttura argilloso-ferrosa che si traduce in disparate condizioni di sommersione. Un ulteriore elemento é il clima caratterizzato da mesi estivi piuttosto freschi nonché da frequenti inversioni termiche favorite dall'ingresso dei venti che discendono dai monti. Inoltre la presenza di acque fredde nella zona, situata ai piedi delle Alpi, fa si' che questa zona sia la prima ad essere irrigata dai torrenti di montagna.

Risulta da queste caratteristiche della zona di produzione che il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese si caratterizza per la tenuta alla cottura, superiore consistenza e modesta collosità. Tali caratteristiche sono unanimemente riconosciute dai consumatori e sono attribuibili tra l'altro a rese più basse e cicli vegetativi più lunghi rispetto a quelli rinvenibili in altre zone.

Fin dai primi anni del secolo scorso, il riso – coltura storica tradizionale della Baraggia – fu utilizzato anche quale simbolo di manifestazioni popolari anche di carattere sportivo, corse ciclistiche in particolare, cui parteciparono, campioni quali Coppi, Bartali e Magni con altri.

La diversità della Baraggia e del suo riso fu descritta per circa 50 anni nel "Giornale di Risicoltura", edito mensilmente dal 1912 al 1952 dall'ex Istituto Sperimentale di Risicoltura di Vercelli, che riportò frequentemente articoli tecnico scientifici per motivare le peculiari caratteristiche dell'area di baraggia e per il riso che vi si produceva. Lo stesso Istituto, nel 1931, acquisì in comune di Villarboit (centro dell'area risicola di Baraggia) un'azienda risicola utilizzandola quale centro di ricerca allo scopo di perfezionare le specificità di produzione dell'area baraggiva. Dal 1952 al su ricordato mensile fece seguito la rivista "Il Riso", edita dall'Ente Nazionale Risi (E.N.R), in cui articoli diversi ricordano le peculiari caratteristiche di qualità del riso prodotto in quest' area.

La coltivazione del riso nell'area delimitata della Baraggia si ritrova agli inizi del XVI secolo ed ha riscontri anche in atti notarili dell'anno 1606 nel Comune di Salussola, incluso nel perimetro delimitato.

4.7 Struttura di controllo: La struttura di controllo è un'autorità pubblica designata
Nome: Ente Nazionale Risi
Indirizzo: Piazza Pio XI, 1 – 20123 Milano
tel. 02/8855111

4.8 Etichettatura: Il prodotto D.O.P. "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" , per essere ammesso al consumo deve riportare sulla confezione la denominazione precisa della varietà agraria coltivata nel territorio e non quella di altra consimile, anche quando fosse concesso dalle norme vigenti. Sono previste diverse forme di condizionamento e di confezionamento a seconda del mercato di destinazione. Le confezioni di D.O.P. "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese", ai fini dell'immissione al consumo, devono essere dei seguenti pesi espressi in Kg: 0,250 - 0,500 - 1,0 - 2,0 - 5,0 – 10,0 – 25,0 e devono essere presentati in sacchi, sacchetti di stoffa o di materiale plastico igienicamente idoneo a contenere prodotti

alimentari, scatole di materiali differenti purché ammessi dalle norme di legge che regolano le condizioni igienico sanitarie sugli alimenti.
Le denominazioni che devono comparire in caratteri di stampa sulle confezioni sono:

- il contrassegno (D.O.P.) della Comunità Europea;
- il Logo dell'D.O.P. " Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" che deve figurare sulla confezione in caratteri chiaramente distinguibili per dimensioni e colore, unitamente al predetto contrassegno;
- marchi privati delle riserie e pilerie, ragioni sociali, indicazioni varietali.

Sono vietate indicazioni laudative od ingannevoli.
I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la D.O.P. Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, anche a seguito di processi elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario a condizione che:
- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della DOP riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) N. 2081/92.

Il logo della denominazione "RISO DI BARAGGIA Biellese e Vercellese", i cui indici colorimetri sono dettagliatamente riportati nel disciplinare di produzione, è di forma circolare e alla base in primo piano c'è la rappresentazione di tre grani di riso raffinato, diritti e accostati, come di norma sono presentati e visti dal consumatore. E' evidente all'apice dei grani la minuta area vuota in cui, prima della raffinazione, era collocato l'embrione della cariosside del riso.
Sullo sfondo bianco interno del logo, campeggia l'immagine stilizzata del massiccio del Monte Rosa dai cui ghiacciai discendono le acque che, direttamente e primariamente, alimentano l'irrigazione delle risaie della Baraggia dalle cui coltivazioni trae origine esclusiva il "RISO DI BARAGGIA Biellese e Vercellese".
Fa da corollario al logo, nella parte alta, il nome "RISO DI BARAGGIA" ed, in basso, l'indicazione del territorio amministrativo rappresentato, Biellese. e Vercellese.

4.9 Condizioni nazionali: N. Naz. del fascicolo: n.

07A07913

PROVVEDIMENTO 3 settembre 2007.

Iscrizione della denominazione «Arancia del Gargano» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1017/2007 della Commissione del 30 agosto 2007, la denominazione «Arancia del Gargano» riferita alla categoria degli Ortofrutticoli e cereali, freschi e trasformati, è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/06;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Arancia del Gargano», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Arancia del Gargano», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1017/2007 del 30 agosto 2007.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Arancia del Gargano» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Indicazione Geografica Protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/06 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 3 settembre 2007

Il direttore generale: LA TORRE

ALLEGATO

REGOLAMENTO (CEE) n. 2081/92 DEL CONSIGLIO
«ARANCIA DEL GARGANO»

(N. CE ...)
D.O.P. ( ) I.G.P. (X)

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati ed in particolare i produttori della I.G.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i Servizi competenti della Commissione europea.

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali.

Indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma.

Tel. 06/4819968 - Fax: 06/42013126 - e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Richiedente:*

2.1 Nome: Consorzio di tutela e valorizzazione «Gargano Agrumi»

2.2 Indirizzo: via Salita della Bella - 71018 Vico del Gargano (Foggia).

Tel. 0884/966229 - Fax: 0884/966399.

2.3 Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ( ).

3. *Tipo di prodotto: classe 1.6 - Ortofrutticoli allo stato naturale.*

4. *Descrizione del disciplinare (sintesi delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2):*

4.1 Nome: «Arancia del Gargano».

4.2 Descrizione: frutti allo stato fresco costituiti da ecotipi di biondo comune del Gargano e dall'ecotipo locale duretta del Gargano, localmente denominata «arancia tosta».

Le principali caratteristiche dell'«*Arancia del Gargano*» sono le seguenti:

Biondo Comune del Gargano:

- forma sferica o piriforme;
- buccia più o meno sottile, coriacea con grana alquanto fine, di colore giallo dorato intenso;
- diametro equatoriale minimo mm 60;
- resa minima in succo, pressato a mano, 35%

L'albedo è di consistenza soffice e di media aderenza; l'asse carpellare è irregolare, medio, semipieno; polpa e succo color giallo arancio, con contenuto in zuccheri non inferiori al 9%, con acidità inferiore all'1,2% e con il tenore zuccherino in gradi Brix minimo 10 e rapporto di maturazione Brix/acido citrico anidro non inferiore a 6.

Arancia duretta:

- forma rotonda od ovale, localmente denominate rispettivamente «duretta tonda» o «a viso lungo»;
- buccia di colore arancio chiaro con intensità varia, molto liscia e finemente papillata;
- polpa di tessitura fine e con piccole vescichette, ambrata, caratteristicamente croccante, con semi assenti o in numero ridotto, con acidità inferiore all'1,2%;
- diametro equatoriale medio mm 55-60;
- resa minima, in succo, pressato a mano 35%;
- contenuto in zuccheri non inferiore al 10%;
- tenore zuccherino in gradi Brix minimo 11 e rapporto di maturazione Brix/acido citrico anidro non inferiore a 6,2.

Entrambi i tipi descritti devono presentare frutti pesanti e comunque di peso non inferiori a gr. 100, con buccia uniformemente colorata, con la base del peduncolo di color verde vivace.

L'«Arancia del Gargano» deve essere immessa al consumo in confezioni chiuse, rigide, costituite da materiale di origine vegetale, quale legno o cartone, con una capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg: la confezione deve assicurare che almeno l'80% dei frutti, senza o con incarto, riporti il logo I.G.P. «Arancia del Gargano». Se il frutto è commercializzato sfuso, dovrà riportare il predetto logo.

4.3 *Zona geografica:* La zona geografica interessata alla produzione, nonché al confezionamento è ubicata nella provincia di Foggia (Regione Puglia) e comprende i territori dei comuni di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero sub costiero settentrionale del promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella.

4.4 *Prova dell'origine:* Ogni fase del processo produttivo viene costantemente monitorata attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori e dei confezionatori, in tal modo è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

La rintracciabilità del prodotto e la prova dell'origine sono garantite inoltre dall'iscrizione di ciascun aranceto in un apposito elenco attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo, con annotazione degli elementi identificativi dell'aranceto, nonché dalla denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono

assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

4.5 *Metodo di ottenimento:* il disciplinare prevede tra l'altro che l'impianto dell'aranceto sia fatto nel rispetto delle caratteristiche orografiche e pedologiche che distinguono la zona di produzione: nei terreni in declivio, si procede al terrazzamento, con muretti a secco o con ciglionamenti. Il portainnesto tradizionalmente adoperato è il melangolo *(citrus mearda)* certificato come tale dalla vigente normativa.

La forma conferita all'arancio è quella tipica semisferica della zona, localmente denominata *«cupola»*, la cui impalcatura è costituita da due branche principali e da due secondarie, in modo che la chioma si sviluppi secondo un cerchio, inscritto in un quadrato: detta forma, cava all'interno, favorisce l'arieggiamento e le operazioni di raccolta.

Il sesto d'impianto è quello tradizionale a quinconce con una densità d'impianto compresa tra 250 e 400 piante per ettaro.

L'irrigazione viene praticata da maggio ad ottobre.

La produzione di arance non deve superare le 30 tonnellate per ettaro per la tipologia «Biondo comune del Gargano» e le 25 tonnellate per ettaro per la tipologia «Duretta del Gargano».

L'epoca di raccolta, data la naturale e accentuata scalarità di maturazione dell'«Arancia del Gargano» è così stabilita: dal 15 aprile a fine agosto per il «Biondo comune del Gargano»; dal 1º dicembre al 30 aprile per la «Duretta del Gargano».

La raccolta è fatta manualmente e con l'ausilio di forbici. È vietata la maturazione artificiale dei frutti.

Il confezionamento del prodotto IGP «Arancia del Gargano» può avvenire esclusivamente nella zona di produzione così come individuata al punto 4.3, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.

4.6 *Legame:* La domanda di registrazione della IGP si basa sulla indubbia reputazione di questo agrume. Infatti, le condizioni climatiche dell'area dove insistono gli agrumeti sono tali da tradursi in notevoli vantaggi qualitativi: innanzi tutto il clima non eccessivamente caldo non favorisce lo sviluppo di forti patologie sia a carico dei frutti sia delle piante. Un secondo aspetto, legato alle condizioni climatiche, è quello che fa dell'epoca di maturazione l'autentica caratterizzazione degli agrumi garganici; non gennaio, febbraio o marzo, ma addirittura fine aprile-maggio, e anche agosto, diversi mesi dopo l'epoca di maturazione di tutte le altre aree agrumicole italiane. Un ultimo e non meno importante aspetto è la spiccata serbevolezza dell'Arancia del Gargano, che permetteva in tempi passati alle arance del Gargano di sottoporsi a viaggi di 30 e anche 40 giorni e arrivare integri a Chicago, o New York. Contributo essenziale alla crescita e alla reputazione di questo agrume è stato dato oltre che dalle inconfondibili qualità organolettiche dell'Arancia del Gargano, e dalla sua particolare pezzatura, sintesi delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione (terreni rosso-calcarei, ricchi principalmente di ferro e manganese, generalmente acclivi, da fianchi di vallette o da tratti di fondovalle; esposizione ai venti freddi causa di repentini abbassamenti di temperatura), anche dalla costante opera dell'uomo, che nel corso del tempo ha maturato un importante patrimonio di conoscenze agronomiche.

Fin dall'antichità la fama dell'Arancia del Gargano aveva valicato i confini regionali ed era menzionata nelle opere di diversi autori, tra cui lo stesso Gabriele d'Annunzio. Fin dal 1700 gli agrumi del Gargano diventano protagonisti di un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti, durante la quale si benedicono le piante e i frutti di aranci e limoni. Sono conservati numerosi registri, fotografie, poster, locandine, a dimostrazione della straordinaria fama a livello anche internazionale raggiunta da questi straordinari ed inconfondibili agrumi del Gargano.

I primi riferimenti storici sull'esistenza della coltivazione degli agrumi sul territorio risalgono all'anno 1003, grazie a Melo, principe di Bari, che, volendo dare dimostrazione ai Normanni della ricchezza produttiva delle terre garganiche, spedì in Normandia i «pomi citrini» del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro). Nel Seicento si intensificò un notevole traffico di agrumi dei comuni di Vico del Gargano e di Rodi Garganico con i Veneziani. Questi intensi scambi commerciali continuarono anche nell'Ottocento, e la fama dell'Arancia del Gargano raggiunse persino gli altri Stati europei e gli Stati americani.

4.7 *Struttura di controllo:* La struttura di controllo è un'autorità pubblica designata

Nome: C.C.I.A.A. di Foggia.

Indirizzo: via Dante n. 27 - 71100 Foggia - tel. 0881/797111 - fax 0881/726046.

4.8 *Etichettatura:* Sulle confezioni dovranno essere riportate le seguenti indicazioni:

«*Arancia del Gargano*» seguita dal nome dell'ecotipo commercializzato «*biondo comune*» o «*duretta*», il logo, la dicitura I.G.P. anche per esteso, le indicazioni relative al produttore, al confezionatore, al commerciante e il peso netto all'origine.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. «Arancia del Gargano», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Mi.P.A.F. in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/1992.

Il logo è costituito dall'immagine stilizzata di due arance, con rametto fogliato, all'interno di una corona ellissoidale: sulla corona è riportata la dicitura «*Arancia del Gargano*» e in basso e al centro della suddetta dicitura è riportata la menzione «*Indicazione Geografica Protetta*».

Le arance raffigurate sono di colore arancione, la scritta «*Arancia del Gargano*» bianca su fondo arancione, il rametto e le foglie di colore verde, la dicitura «*Indicazione Geografica Protetta*» in stile arco prospettiva inferiore, con ombreggiatura.

4.9 *Condizioni nazionali:* N. Naz. del fascicolo: n. 13/2003.

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
«ARANCIA DEL GARGANO»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Arancia del Gargano» è riservata alle arance prodotte in un'area specifica del Promontorio del Gargano, nella regione Puglia, completamente maturate sulla pianta e prodotte per il consumo fresco e la trasformazione, che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Arancia del Gargano» è riservata alle cultivar tradizionalmente coltivate, e precisamente a:

A. Tipi del gruppo Biondo Comune, tradizionalmente individuati dal nome Biondo Comune del Gargano;

B. L'ecotipo locale Duretta del Gargano, autoctona del Gargano, localmente individuata «arancia tosta».

- *Biondo Comune del Gargano*

di forma sferica o piriforme, buccia più o meno sottile, coriacea ma con grana alquanto fine e di colore giallo-dorato intenso. Diametro minimo 60 mm; albedo di consistenza soffice e di media aderenza, asse carpellare irregolare, medio, semipieno. Polpa e succo color giallo arancio, con contenuti in zuccheri non inferiori al 9%, acidità inferiore all'1,2%. Resa minima in succo, pressato a mano, 35%; tenore zuccherino in gradi Brix minimo 10; rapporto di maturazione, Brix/acido citrico anidro, non inferiore a 6.

- *Arancia Duretta del Gargano* («Arancia Tosta»)

Forma tonda od ovale, «*Duretta tonda*» o a «*viso lungo*», buccia di colore arancio chiaro con intensità varia, superficie molto liscia e finemente papillata; polpa di tessitura fine e con piccole vescichette, ambrata, croccante, semi assenti o in numero ridotto. Diametri medi dei frutti di mm 55-60. Resa minima in succo, pressato a mano, 35%; contenuto in zuccheri non inferiore al 10 %, tenore zuccherino in gradi Brix minimo11; acidità inferiore all'1,2%. Rapporto di maturazione, Brix/acido citrico anidro, non inferiore a 6,2.

Entrambi i tipi descritti devono presentare frutti pesanti e comunque non inferiori a 100 grammi, con buccia uniformemente colorata, base del peduncolo color verde vivace.

Art. 3.

Zona di produzione

Per «Arancia del Gargano», s'intende il frutto prodotto e confezionato in un'area che interessa i territori di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero subcostiero del Promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella.

L'area è identificata dai seguenti confini naturali: a nord, la linea di spiaggia compresa nel tratto contrada Calenella-Foce Torrente Romondato, ad ovest il tracciato del Torrente citato, a sud-ovest, il tratto strada provinciale Frazione Isola Varano-Ischitella e il tracciato del Torrente Pietrafitta, a sud-est i tracciati dei tratturi Canneto e San Nicola, ad est il limite del territorio del comune di Vico del Gargano rappresentato dalla contrada Calenella.

Art. 4.

Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei confezionatori e trasformatori è garantita la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.

La prova dell'origine, inoltre, è comprovata da specifici adempimenti cui si sottopongono gli agrumicoltori, quali il catasto di tutti i terreni sottoposti alla coltivazione di «Arancia del Gargano», nonché la tenuta di appositi registri di produzione e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

L'Arancia del Gargano è ottenuta da uno specifico ambiente, con una tecnica consolidata nella tradizione, idonea ad ottenere arance con specifiche caratteristiche di qualità.

5.1. *I terreni.*

I terreni sono orograficamente inquadrabili nella fascia perimetrale del promontorio modellata in valli e vallecole. Geomorfologicamente si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria «*suoli rossi mediterranei*».

5.2. *Il portainnesto.*

Il portainnesto, come da tradizione agronomica, è il Melangolo (*citrus mearda*), certificato come tale dalla normativa vigente.

5.3. *Impianto e sesto d'impianto, forme di protezione.*

L'impianto dell'aranceto è fatto su terreni in pendio e su pianori, esposti a sud, sud-est, sud-ovest, e comunque nel pieno rispetto dei caratteri orografici e pedologici che hanno definito l'agrumicoltura garganica; su quelli in pendio si procede alla sistemazione a terrazzo, quali muretti a secco e ciglionamenti. Come da tradizione agronomica l'aranceto è consociabile con il limone «Femminello del Gargano».

Le protezioni dai venti, ove necessarie, sono assicurate da frangivento vivi di leccio e alloro ed altre essenze agrarie, ovvero da reti e canneti. Il sesto d'impianto è quello tradizionale, a quinconce, e in ogni caso, con una densità d'impianto compresa tra 250 e 400 piante per ettaro.

Le varietà da coltivare sono quelle definite all'art. 2.

5.4. *L'allevamento.*

La forma da dare all'albero d'arancio è quella tipica della zona e precisamente una semisfera, localmente denominata «cupola»; l'impalcatura della stessa è costituita da due branche principali e due secondarie facendo in modo che la chioma si sviluppi secondo un cerchio inscritto in un quadrato. Pertanto la cupola internamente è cava, per favorire l'arieggiamento e le operazioni di raccolta.

5.5. *Le cure colturali.*

Nel periodo che va da maggio ad ottobre, le piante di arancio sono irrigate.

Le lavorazioni al terreno si limitano alle zappature primaverili e alle concimazioni, generalmente ancora con letame ovino-caprino; in alternativa si ricorre a concimazioni a base di perfosfati. Prima della ripresa vegetativa, periodiche potature primaverili, generalmente annuali, modellano costantemente la «cupola» e, soprattutto, garantiscono il necessario equilibrio tra attività vegetativa e produttiva.

Le cure colturali continuano con la difesa, sia da avversità meteoriche, fronteggiate con i frangivento, sia da attacchi parassitari, principalmente cocciniglie, causa del problema delle fumaggini.

Le colture utilizzanti processi di natura biologica sono assoggettate alla specifica normativa.

5.6. *Le rese.*

Le rese non devono superare le 30 tonnellate per ettaro per il *Biondo Comune del Gargano* e le 25 tonnellate per l'ecotipo locale *Duretta del Gargano*.

5.7. *L'epoca di raccolta.*

L'epoca di raccolta, data la naturale e accentuata scalarità di maturazione dell'Arancia del Gargano è così stabilita:

- 15 aprile - fine agosto per il *Biondo Comune del Gargano*;
- 1° dicembre - 30 aprile per la *Duretta del Gargano*.

La raccolta è fatta manualmente e con l'ausilio di forbici. I frutti raccolti devono presentarsi sani.

È vietata la maturazione artificiale dei frutti.

Il confezionamento del prodotto IGP «Arancia del Gargano» può avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 3 del presente disciplinare, al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La domanda di registrazione della IGP «Arancia del Gargano» si basa sulla indubbia reputazione che nel corso dei secoli questo agrume ha conquistato presso i consumatori. Infatti, le condizioni climatiche dell'area dove insistono gli agrumeti sono tali da tradursi in notevoli vantaggi qualitativi: innanzi tutto il clima non eccessivamente caldo non favorisce lo sviluppo di forti patologie sia a carico dei frutti sia delle piante. Un secondo aspetto, legato alle condizioni climatiche, è quello che fa dell'epoca di maturazione l'autentica caratterizzazione degli agrumi garganici; non gennaio, febbraio o marzo, ma addirittura fine aprile-maggio, e anche agosto, diversi mesi dopo l'epoca di maturazione di tutte le altre aree agrumicole italiane. Un ultimo e non meno importante aspetto è la spiccata serbevolezza dell'Arancia del Gargano, che permetteva in tempi passati alle arance del Gargano di sottoporsi a viaggi di trenta e anche quaranta giorni e arrivare integri a Chicago, o New York. Contributo essenziale alla crescita e alla reputazione di questo agrume è stato dato oltre che dalle inconfondibili qualità organolettiche dell'Arancia del Gargano, e dalla sua particolare pezzatura, sintesi delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione (terreni rosso-calcarei, ricchi principalmente di ferro e manganese, generalmente acclivi, da fianchi di vallette o da tratti di fondovalle; esposizione ai venti freddi causa di repentini abbassamenti di temperatura; clima particolarmente mite, dato il sistema di dolci colline «degradanti a mare»), anche dalla costante opera dell'uomo, che nel corso del tempo ha maturato un importante

patrimonio di conoscenze agronomiche. Le tecniche di coltivazione sono ancora quelle tradizionali, di grande rispetto per l'ambiente e di una radicata consapevolezza di un limitato uso di risorse energetiche.

L'area di produzione dell'Arancia del Gargano è caratterizzata da terreni generalmente acclivi, da fianchi di vallette o da tratti di fondovalle, e presenta una temperatura che per ben otto mesi supera i 10ºC, e che nei mesi più freddi si assesta sui 3-10ºC. La collocazione dell'area nei quadranti settentrionali del promontorio del Gargano, la espone ai venti freddi causa di repentini abbassamenti di temperatura, di qui la necessità di particolari forme di protezione, sperimentate con efficientissimi frangivento (vivi e morti). Al di là di questi stress termici, comunque eccezionali, l'area dell'Arancia del Gargano si caratterizza con un clima particolarmente mite, dato il sistema di dolci colline «degradanti a mare» con cui è conformata che la rendono nettamente differente dalle aree circostanti.

Su un piano fitogeografico l'area, con caratteri di rigogliosità e lussureggiamento, rientra nella fascia di vegetazione potenziale inquadrabile nella parte più evoluta del «Quercino ilicis». Dal punto di vista geomorfologico si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria «suoli rossi mediterranei» (con piccoli tratti a «regosuoli e suoli alluvionali») che sul piano fisico-chimico si presentano di medio spessore, con «scheletro» a volte abbondante, poveri di fosforo ed azoto ma particolarmente ricchi di potassio e microelementi.

Il Gargano è un emblematico esempio di successo scaturito da scelte agronomiche in perfetta armonia con le vocazioni, le condizioni geo-pedo-climatiche di una piccola «nicchia ambientale» del Bacino dell'Adriatico. Fin dall'antichità la fama dell'Arancia del Gargano aveva valicato i confini regionali ed era menzionata nelle opere di diversi autori, tra cui lo stesso Gabriele d'Annunzio. Fin dal 1700 gli agrumi del Gargano diventano protagonisti di un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti, durante la quale si benedicono le piante e i frutti di aranci e limoni. Sono conservati numerosi registri, fotografie, poster, locandine, a dimostrazione della straordinaria fama a livello anche internazionale raggiunta da questi straordinari ed inconfondibili agrumi del Gargano.

I primi riferimenti storici sull'esistenza della coltivazione degli agrumi sul territorio risalgono all'anno 1003, grazie a Melo, principe di Bari, che, volendo dare dimostrazione ai Normanni della ricchezza produttiva delle terre garganiche, spedì in Normandia i «pomi citrini» del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro). Nel Seicento si intensificò un notevole traffico di agrumi dei comuni di Vico del Gargano e di Rodi Garganico con i Veneziani. Questi intensi scambi commerciali continuarono anche nell'Ottocento, e la fama dell'Arancia del Gargano raggiunse persino gli altri Stati europei e gli Stati americani.

Art. 7.

Controlli

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato o da un'autorità pubblica designata, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 8.

Etichettatura

La commercializzazione, destinata al consumo fresco e alla trasformazione, deve riguardare frutti con requisiti così come stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Il prodotto, nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo, può essere commercializzato:

1) sfuso e ogni frutto deve riportare il logo IGP «Arancia del Gargano»;

2) in confezioni, ovvero con incarto, e almeno l'80% dei frutti costituenti la confezione deve osservare analogo adempimento.

Nel caso di confezionamento, i contenitori devono essere rigidi, con capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg e devono essere costituiti di materiale di origine vegetale, quali legno o cartone. Le confezioni commerciali devono riportare le seguenti indicazioni:

- *Arancia del Gargano*, seguite dal nome dell'ecotipo commercializzato *Biondo Comune o Duretta*;

- Il logo;

- La dicitura di IGP anche per esteso;

- Il nome del produttore/commerciante, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, peso netto all'origine.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. «Arancia del Gargano», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Mi.P.A.F. in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/92.

È fatto divieto di utilizzare nomi di specie e varietà diverse da quelle contemplate nel presente disciplinare.

È consentito, infine, ai produttori o confezionatori l'uso di marchi privati o di particolari indicazioni, purché non siano laudativi e non siano concepiti per trarre in inganno l'acquirente.

Art. 9.

Il logo

Il logo di Arancia del Gargano è l'immagine qui riportata su sfondo bianco, e rappresenta una stilizzazione di due Arance, con rametto fogliato, all'interno di una corona ellissoidale; sulla corona è riportata la dicitura «Arancia del Gargano» ed in basso al centro della stessa la dicitura per esteso «Indicazione Geografica Protetta».

Caratteristiche grafiche:

dimensioni pixel 486 × 398.

risoluzione 200 Dpi.

La corona ellissoidale è di color arancione Pantone 716 CVC.

Testo «Arancia del Gargano» in carattere Arial Black tutto maiuscolo, dim 37 × 54 pixel, di color Bianco Pantone 607 CVC contornato in color Nero Pantone Quadricromia CVC.

Testo «Indicazione Geografica Protetta» in carattere Miandra GD, dim 22 pt, di color Bianco Pantone 607 CVC in stile «Arco Prospettiva Inferiore», con ombreggiatura.

Le Arance sono di colore Arancione Pantone sfumato da Pantone 716 CVC fino a Pantone 142 CVC, con sfumatura macchiettata di colore Arancione Pantone 157CVC.

il Rametto è in colore Verde Pantone 357, CVC, le foglie in colore Pantone 3435 CVC e le nervature in Verde Pantone 5767 C.

07A07914

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

Regolamento relativo al trattamento dei dati sensibili e giudiziari dell'Istituto nazionale per la valutazione del sistema educativo di istruzione e di formazione (INVALSI).

Con decreto del 6 agosto 2007 dei Ministro della pubblica istruzione è stato approvato il regolamento per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, adottato dall'Istituto nazionale per la valutazione del sistema educativo di istruzione e di formazione (INVALSI), ai sensi degli articoli 20 e 21 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196.

Il testo integrale del regolamento e consultabile sul sito http://www.invalsi.it/invalsi./istituto.php?page=fonti_regolamentari

07A07934

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Passaggio dal demanio al patrimonio dello Stato di un terreno in comune di S. Canzian d'Isonzo e Isola Morosini

Con decreto n. 5672/6372 in data 9 luglio 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di concerto con l'Agenzia del demanio, registrato alla Corte dei conti il 25 luglio 2007 al registro n. 3, foglio n. 293 è trasferita dal demanio pubblico al patrimonio dello Stato l'area di demanio pubblico sita in comune di S. Canzian d'Isonzo e nel comune censuario di Isola Morosini, in provincia di Gorizia, identificata al N.C.T. dell'ufficio tecnico erariale - sezione autonoma di Gorizia - ufficio del catasto fondiario di Monfalcone - C.C. di Isola Morosini - con F.M.4-5-7-8, distinta con le particelle: 198 - mq 13917; 1182/2 - mq 18253 e 1283/2 - mq 9700, della complessiva superficie di mq 41.870, ricadente nel comprensorio di competenza del Consorzio di bonifica Bassa Friulana.

07A07912

CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI FIRENZE

Provvedimenti concernenti i marchi di identificazione dei metalli preziosi

Ai sensi dell'art. 29 del regolamento recante norme per l'applicazione del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 251, sulla disciplina dei titoli e dei marchi di identificazione dei metalli preziosi, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 2002, n. 150, si rende noto che le seguenti imprese, iscritte al registro degli assegnatari dei marchi di identificazione dei metalli preziosi della Camera di commercio di Firenze, hanno depositato denuncia di smarrimento di parte dei punzoni in loro dotazione:

N. marchio	Denominazione	Sede	Punzoni smarriti
876 FI	Massai Valerio di Massai Sergio e C. S.n.c.	Firenze	5
1057 FI	Gioielleria Viviani Vezio S.a.s.	Scandicci	2
1256 FI	G. & C. Di Giani Fabio e Carretti Giovanni S.n.c.	Scandicci	1
1631 FI	Orlando Orlandini S.r.l.	San Casciano Val di Pesa	1

Si diffidano gli eventuali detentori dei suddetti punzoni, indicati come «smarriti», qualunque sia il titolo del loro possesso, a restituirli alla Camera di commercio di Firenze.

07A07911

AUGUSTA IANNINI, *direttore* GABRIELE IUZZOLINO, *redattore*

(GU-2007-GU1-215) Roma, 2007 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

cap	località	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
00041	**ALBANO LAZIALE (RM)**	LIBRERIA CARACUZZO	Corso Matteotti, 201	06	9320073	93260286
60121	**ANCONA**	LIBRERIA FOGOLA	Piazza Cavour, 4-5-6	071	2074606	2060205
81031	**AVERSA (CE)**	LIBRERIA CLA.ROS	Via L. Da Vinci, 18	081	8902431	8902431
70124	**BARI**	CARTOLIBRERIA QUINTILIANO	Via Arcidiacono Giovanni, 9	080	5042665	5610818
70121	**BARI**	LIBRERIA EGAFNET.IT	Via Crisanzio, 16	080	5212142	5243613
13900	**BIELLA**	LIBRERIA GIOVANNACCI	Via Italia, 14	015	2522313	34983
40132	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA EDINFORM	Via Ercole Nani, 2/A	051	4218740	4210565
40124	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA - LE NOVITÀ DEL DIRITTO	Via delle Tovaglie, 35/A	051	3399048	3394340
21052	**BUSTO ARSIZIO (VA)**	CARTOLIBRERIA CENTRALE BORAGNO	Via Milano, 4	0331	626752	626752
91022	**CASTELVETRANO (TP)**	CARTOLIBRERIA MAROTTA & CALIA	Via Q. Sella, 106/108	0924	45714	45714
95128	**CATANIA**	CARTOLIBRERIA LEGISLATIVA S.G.C. ESSEGICI	Via F. Riso, 56/60	095	430590	508529
88100	**CATANZARO**	LIBRERIA NISTICÒ	Via A. Daniele, 27	0961	725811	725811
66100	**CHIETI**	LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI	Via Asinio Herio, 21	0871	330261	322070
22100	**COMO**	LIBRERIA GIURIDICA BERNASCONI - DECA	Via Mentana, 15	031	262324	262324
87100	**COSENZA**	LIBRERIA DOMUS	Via Monte Santo, 70/A	0984	23110	23110
50129	**FIRENZE**	LIBRERIA PIROLA già ETRURIA	Via Cavour 44-46/R	055	2396320	288909
71100	**FOGGIA**	LIBRERIA PATIERNO	Via Dante, 21	0881	722064	722064
16121	**GENOVA**	LIBRERIA GIURIDICA	Galleria E. Martino, 9	010	565178	5705693
95014	**GIARRE (CT)**	LIBRERIA LA SEÑORITA	Via Trieste angolo Corso Europa	095	7799877	7799877
73100	**LECCE**	LIBRERIA LECCE SPAZIO VIVO	Via Palmieri, 30	0832	241131	303057
74015	**MARTINA FRANCA (TA)**	TUTTOUFFICIO	Via C. Battisti, 14/20	080	4839784	4839785
98122	**MESSINA**	LIBRERIA PIROLA MESSINA	Corso Cavour, 55	090	710487	662174
20100	**MILANO**	LIBRERIA CONCESSIONARIA I.P.Z.S.	Galleria Vitt. Emanuele II, 11/15	02	865236	863684

Segue: **LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE**

cap	località	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
80134	**NAPOLI**	LIBRERIA LEGISLATIVA MAJOLO	Via Tommaso Caravita, 30	081	5800765	5521954
28100	**NOVARA**	EDIZIONI PIROLA E MODULISTICA	Via Costa, 32/34	0321	626764	626764
90138	**PALERMO**	LA LIBRERIA DEL TRIBUNALE	P.za V.E. Orlando, 44/45	091	6118225	552172
90138	**PALERMO**	LIBRERIA S.F. FLACCOVIO	Piazza E. Orlando, 15/19	091	334323	6112750
90145	**PALERMO**	LA LIBRERIA COMMISSIONARIA	Via S. Gregorietti, 6	091	6859904	6859904
90133	**PALERMO**	LIBRERIA FORENSE	Via Maqueda, 185	091	6168475	6177342
43100	**PARMA**	LIBRERIA MAIOLI	Via Farini, 34/D	0521	286226	284922
06087	**PERUGIA**	CALZETTI & MARIUCCI	Via della Valtiera, 229	075	5997736	5990120
29100	**PIACENZA**	NUOVA TIPOGRAFIA DEL MAINO	Via Quattro Novembre, 160	0523	452342	461203
59100	**PRATO**	LIBRERIA CARTOLERIA GORI	Via Ricasoli, 26	0574	22061	610353
00192	**ROMA**	LIBRERIA DE MIRANDA	Viale G. Cesare, 51/E/F/G	06	3213303	3216695
00187	**ROMA**	LIBRERIA GODEL	Via Poli, 46	06	6798716	6790331
00187	**ROMA**	STAMPERIA REALE DI ROMA	Via Due Macelli, 12	06	6793268	69940034
63039	**SAN BENEDETTO D/T (AP)**	LIBRERIA LA BIBLIOFILA	Via Ugo Bassi, 38	0735	587513	576134
10122	**TORINO**	LIBRERIA GIURIDICA	Via S. Agostino, 8	011	4367076	4367076
36100	**VICENZA**	LIBRERIA GALLA 1880	Viale Roma, 14	0444	225225	225238

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **presso le librerie concessionarie indicate (elenco consultabile sul sito www.ipzs.it)**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando il codice fiscale per i privati. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Gazzetta Ufficiale Abbonamenti	Vendite	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 800-864035 - Fax 06-85082520	☎ 800-864035 - Fax 06-85084117	☎ 800-864035 - Fax 06-85082242	☎ 800-864035

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2007 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 257,04)	- annuale	€ **438,00**
	(di cui spese di spedizione € 128,52)	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 132,57)	- annuale	€ **309,00**
	(di cui spese di spedizione € 66,28)	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)	- annuale	€ **819,00**
	(di cui spese di spedizione € 191,46)	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 264,45)	- annuale	€ **682,00**
	(di cui spese di spedizione € 132,22)	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla *Gazzetta Ufficiale* - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2007.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

(di cui spese di spedizione € 127,00)	- annuale	€ **295,00**
(di cui spese di spedizione € 73,00)	- semestrale	€ **162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 39,40)	- annuale	€ **85,00**
(di cui spese di spedizione € 20,60)	- semestrale	€ **53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.

* 4 5 - 4 1 0 1 0 0 0 7 0 9 1 5 *

€ 1,00